

XVII EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA 2024-2025 “LAS SUGERENCIAS DE LA CARTA”

ENCUENTROS DE CULTURA ALIMENTARIA
DE LA CARTA MALACITANA
CENTENARIO DE LA MARCA ‘MÁLAGA’ PARA VINOS

MÁLAGA

UN SIGLO EN BOCA DE TODOS

1924-2024

CENTENARIO DE LA MARCA “MÁLAGA” PARA VINOS



centenariovinosdemalaga.com

SEPTIEMBRE - 2024

CONFERENCIA INAUGURAL.

MÁLAGA UNA ISLA DE DIVERSIDAD

Fecha: 24 de septiembre

Hora: 19:00 horas

Lugar: Ateneo de Málaga. C/ Compañía, 2 (Málaga)

Ponente: José Manuel Moreno Ferreiro, Asesor del Consejo Regulador de Vinos de la DO "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga".

OCTUBRE - 2024

CONFERENCIA.

CÓMO SE HACE EL VINO EN LA D.O. 'MÁLAGA', 'SIERRAS DE MÁLAGA' Y 'PASAS DE MÁLAGA'

Fecha: 9 de octubre

Hora: 18:30 horas

Lugar: UMA Gastrocampus. C/ León Tolstoi, 4 (Málaga)

Ponentes: Juan Muñoz, de Bodegas Muñoz Cabrera-DIMOB (Moclinejo); José María Losantos, de Bodegas Doña Felisa (Ronda); Antonio Navarro, de Bodegas Cortijo la Fuente (Mollina) y Marta Suárez, de Bodegas Quitapenas.

TERTULIA.

TERRITORIOS DE LA D.O. 'MÁLAGA', 'VINOS DE MÁLAGA' Y 'SIERRAS DE MÁLAGA'

Fecha: 29 de octubre

Hora: 19:00 horas

Lugar: El Pimpi. C/ Granada, 62 (Málaga)

Ponente: Javier Aranda Bautista, secretario del CRDO Vinos de "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga".

NOVIEMBRE - 2024

CONFERENCIA.

EL VINO DE MÁLAGA EN LA RESTAURACIÓN

Fecha: 13 de noviembre

Hora: 18:30 horas

Lugar: Ateneo de Málaga, C/Compañía, 2 (Málaga)

Ponentes: Julián Sanjuán, de la Vinoteca Los Patios de Beatas; José Luis López Caparros, de Bodegas Excelencia; Oscar Delgado, del restaurante La Caliza (Rincón de la Victoria) y Javier Carmona, de Restaurante Yerbagüena (Campillos).

TERTULIA.

PARANGÓN DE LOS VINOS DE MÁLAGA

Fecha: 26 de noviembre

Hora: 18.30 horas

Lugar: UMA Gastrocampus. C/ León Tolstoi, 4 (Málaga)

Ponente: Ángel González, sumiller del Marbella Club.

DICIEMBRE - 2024

CONFERENCIA.

RUTAS ENOTURÍSTICAS DE MÁLAGA

Fecha: 11 de diciembre

Hora: 18:30 horas

Lugar: Ateneo de Málaga, C/ Compañía, 2 (Málaga)

Ponentes: Vanessa Robles, Gerente Ruta del Vino de Ronda y Málaga; Pedro Morales, Gerente de Bodegas Lunares (Ronda); Argimiro Martínez, propietario de Bodegas Nilva (Manilva), Luis Pineda, de Viajar con mucho gusto, agencia de viajes miembro de la Ruta del Vino de Ronda y Málaga.

ENERO - 2025

CONFERENCIA.

TENDENCIAS GASTRONÓMICAS 2025

Fecha: 15 de enero

Hora: 18:30 horas

Lugar: Cervezas Victoria, Avda. Velázquez, 215 (Málaga)

Ponente: Esperanza Peláez, periodista gastronómica.

TERTULIA.

EL VINO COMO ALIMENTO

Fecha: 28 de enero

Hora: 18:30 horas

Lugar: Ateneo de Málaga, C/ Compañía, 2 (Málaga)

Ponente: Federico Soriguer Escofet, ha sido Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional Carlos Haya y director científico del Instituto de Investigación Biomédica (IBIMA).

FEBRERO - 2025

CONFERENCIA.

DEL BAR AL RESTAURANTE

Fecha: 10 de febrero

Hora: 18:30 horas

Lugar: UMA Gastrocampus. C/ León Tolstoi, 4 (Málaga)

Ponente: José Andrés Jiménez, cocinero y propietario de Almijara Casual Bar.

TERTULIA.

MARIDAJE Y ARMONÍA DE LA DESPENSA MALAGUEÑA

Fecha: 18 de febrero

Hora: 18:30 horas

Lugar: El Pimpi. C/ Granada, 62 (Málaga)

Ponente: Jesús García Gallego, escritor, filólogo y experto en gastronomía y enología.

MARZO - 2025

CONFERENCIA.

FORMANDO COCINEROS

Fecha: 12 de marzo

Hora: 18:30 horas

Lugar: Ateneo de Málaga, C/ Compañía, 2 (Málaga)

Ponentes: los profesores Jesús Camarero, de la Escuela de Hostelería de La Cónsula; Manuel Guerrero, del Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona; David López, de la Escuela de Hostelería Jacaranda y Antonio Ordóñez, de la Escuela de Hostelería del Colegio Diocesano Santa Rosa de Lima de la Fundación Victoria.

TERTULIA.

MIEL DE MÁLAGA: DULCE DE ORIGEN RECONOCIDO

Fecha: 25 de marzo

Hora: 18:30 horas

Lugar: El Pimpi. C/ Granada, 62 (Málaga)

Ponente: Fernando de Miguel, director del Museo de la Miel de Colmenar.

ABRIL - 2025

CONFERENCIA.

PRESENTE Y FUTURO DE LOS HELADOS MALAGUEÑOS. CATA DIRIGIDA

Fecha: 9 de abril

Hora: 18:30 horas

Lugar: UMA Gastrocampus. C/ León Tolstoi, 4 (Málaga)

Ponente: Paloma Cremades, Gerente de Heladería Cremades.

TERTULIA.

COMER CON CERVEZA

Fecha: 29 de abril

Hora: 18:30 horas

Lugar: Cervezas Victoria, Avda. Velázquez, 215 (Málaga)

Ponente: José Antonio Ruiz Vázquez, profesor del Hotel Escuela Convento Santo Domingo (Archidona).

MAYO - 2025

CONFERENCIA.

COCINA Y KMO, SIMBIOSIS CON LA TIERRA

Fecha: 7 de mayo

Hora: 18:30 horas

Lugar: UMA Gastrocampus. C/ León Tolstoi, 4 (Málaga)

Ponentes: Miguel y Juan Hernández, propietarios del Restaurante Sarmiento (Casares) y Paco García, Gerente de Calma Eladio.

TERTULIA.

QUESOS, VINOS Y ACEITES CON SABOR A MÁLAGA

Fecha: 27 de mayo

Hora: 18:30 horas

Lugar: UMA Gastrocampus. C/ León Tolstoi, 4 (Málaga)

Ponentes: Elena García, experta en Comunicación Agroalimentaria y Secretaria General de La Carta Malacitana;

